

PUB ELYSEES

~ RESTAURANT ~

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO.....	6,0
DÉCAFÉINÉ	6,0
CAFÉ NOISETTE	6,5
CAFÉ VANILLE OU CARAMEL	6,5
DOUBLE EXPRESS.....	10,0
THÉ.....	10,0
ceylan, earl grey, thé vert nature ou menthe, darjeeling, jasmin, fruits rouges	
INFUSION	10,0
camomille, verveine, tilleul	
LAIT CHAUD NATURE OU VANILLE .	10,0
hot milk or hot milk with vanilla	
GRAND CRÈME.....	10,0
café latte	
CHOCOLAT	10,0
hot chocolate	
CAPPUCCINO	10,0
coffee with steamed milk foam	
MOKAPUCCINO.....	10,0
coffee with hot chocolate	
MOKAVIENNOIS	10,0
coffee with hot chocolate and whipped cream	
CAFÉ VIENNOIS	10,0
coffee with whipped cream	
CHOCOLAT VIENNOIS	10,0
hot chocolate with whipped cream	

Sélection Gourmande



CAFÉ GOURMAND
Selection of 3 desserts with coffee
15,0

THÉ
GOURMAND
Selection of 3 desserts with tea
15,00

CAFÉ CRÈME,
VIENNOIS
OU CAPPUCCINO
GOURMAND
*Selection of 3 desserts with
latte, caffè vienne or cappuccino*
15,0

ALCOOLISÉES

VIN CHAUD 11,0
hot wine
GROG AU RHUM. 11,5
grog rum

Les Eaux

VITTEL
SAN PELLEGRINO
25 cl

6,5

PERRIER
33 cl

7,5

VITTEL
SAN PELLEGRINO
50 cl

*servies uniquement
avec les repas*

8,5

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS 100% PUR JUS 25 cl ... 8,0
pamplemousse, cranberry, ananas, tomate
grapefruit, cranberry, pineapple, tomato

NECTAR DE FRUITS 25 cl 8,0
abricot, poire, mangue
apricot, pear, mango

ICE TEA PÊCHE 25 cl 7,5

LAIT nature ou aromatisé - 25 cl 7,5

CIDRE DOUX 25 cl 9,5

COCA-COLA canette 33 cl 10,0
Classique ou Zero

RED BULL 25 cl 8,0

AU VERRE

	25 cl	50 cl
ORANGINA	7,5	15,0
SCHWEPES	7,5	15,0
COCA-COLA	7,5	15,0
Classique ou Zero		
LIMONADE	7,5	15,0

BIÈRES

PRESSION

	25 cl	50 cl	100 cl
PERONI	7,5	14,0	24,0
1664	7,5	14,0	24,0
HEINEKEN	7,5	14,0	24,0
HOEGAARDEN	7,5	14,0	24,0
LEFFE BLONDE	7,5	14,0	24,0
LEFFE RUBY	7,5	14,0	24,0
IPA GOOSE	7,5	14,0	24,0
CHOUFFE	7,5	14,0	24,0



Bières Bouteilles

HEINEKEN
33 cl
9,0

DESPERADOS
33 cl
9,0

CORONA
33 cl
9,0

GUINNESS
33 cl
9,0

DUVEL
33 cl
9,0

APÉRITIFS

KIR - 9,0

cassis, mûre, fraise, framboise, pêche 14 cl
*white wine with fruit liqueur : black currant,
blackberry, strawberry, raspberry, peach*

	Alcool	
APEROL SPRITZ	10 cl	15,0
KIR ROYAL la coupe	10 cl	18,0
MARTINI rouge ou blanc	5 cl	10,0
SUZE	5 cl	10,0
RICARD	2 cl	10,0
NOILLY PRAT	5 cl	10,0
PORTO ROUGE	5 cl	10,0
CAMPARI	5 cl	10,0
AMERICANO "MAISON"	14 cl	17,0
VODKA / GET 27	8 cl	20,0

LES PLANCHES

FROMAGES23
Cheese board

CHARCUTERIES23
Cold cuts board

FROMAGES + CHARCUTERIES ...27
Cheese and cold cuts plater

Panier de Grignotage

2 BOUCHÉES
AU
CAMEMBERT

2 Camembert cheese toasts

+

2 BEIGNETS
DE
MOZZARELLA

2 mozzarella cheese fritters

+

4 ONION RINGS
4 Onion Rings

+

3 CHICKEN
WINGS
3 chicken wings

+

2 PEPPADEW
2 Peppadew

22,5

PUB ELYSEES

~ RESTAURANT ~

VODKA

AU VERRE

SMIRNOFF 4cl.....	14,0
ABSOLUT 4cl.....	14,0
BELVEDERE 4cl.....	17,0
GREY GOOSE 4cl.....	17,0

BOUTEILLES

ABSOLUT 70cl.....	170,0
BELVEDERE 70cl.....	190,0
GREY GOOSE 70cl.....	190,0
BELVEDERE 175cl.....	340,0
GREY GOOSE 175cl.....	340,0



Whiskies



J&B 4cl.....	13,5
JAMESON 4cl.....	13,5
JOHNNIE WALKER 4cl.....	15,5
JACK DANIEL'S 4cl.....	15,5
CHIVAS 4cl.....	17,5
BLACK LABEL 4cl.....	17,5
OBAN 4cl.....	17,5
SINGEL BARREL 4cl.....	17,5
NIKKA 4cl.....	19,5
LAGAVULIN 4cl.....	19,5

ACCOMPAGNEMENT +2,0

BOUTEILLES 70cl

J&B.....	160,0
JACK DANIEL'S... ..	180,0
CHIVAS.....	220,0

RHUMS 4cl

BACARDI.....	14,0
HAVANA 3 ans.....	14,0
DIPLOMATICO.....	17,0
DON PAPA.....	17,0

TEQUILA 4cl

OLMECA ALTOS SILVER .	14,0
OLMECA ALTOS REPOSADO .	14,0
PATRON SILVER.....	17,0
CASAMIGOS REPOSADO .	19,0

GINS 4cl

BEEFEATER.....	14,0
TANQUERAY.....	15,0
BOMBAY SAPPHIRE	16,0
HENDRIX.....	18,0

COGNACS 4cl

COGNAC DE MARQUE.....	16,0
RÉMY MARTIN.....	18,0
XO COGNAC.....	20,5

Et Aussi...

GET 27 4cl.....	13,5	CALVADOS 4cl.....	13,5
GET 31 4cl.....	13,5	JÄGERMEISTER 4cl.....	13,5
BAILLEY'S 4cl.....	13,5	MALIBU 4cl.....	13,5
DISARONNO 4cl.....	13,5	COINTREAU 4cl.....	13,5
LIMONCELLO 4cl.....	13,5	GRAND MARNIER 4cl.....	15,5
MANZANA 4cl.....	13,5	ARMAGNAC 4cl.....	15,5
CHARTREUSE 4cl.....	13,5	EAU DE VIE POIRE 4cl.....	15,5

CHAMPAGNES

	<i>coupe 10 cl</i>	<i>bacchus piscine 20 cl</i>	<i>bouteille 75 cl</i>	<i>magnum 150 cl</i>
DEUTZ BRUT	17	28	110	-
LOUIS ROEDERER COLLECTION	-	-	140	-
VEUVE CLICQUOT	-	-	140	270
RUINART BRUT	-	-	150	290
RUINART ROSÉ	-	-	165	-
RUINART BLANC DE BLANC	-	-	200	-
DOM PÉRIGNON VINTAGE	-	-	380	-
LOUIS ROEDERER CRISTAL	-	-	560	-

KIR ROYAL

Champagne, crème de cassis, mûre ou pêche
champagne with fruit liqueur : black currant, blackberry, peach

LA COUPE 10 cl - 18,0



LA CAVE À VINS

Rouge

CÔTES DE RHÔNE AOP L'Insouciant Bio	9,0	16,0	31,0	45,0
BORDEAUX AOP Château Jacquet de la Grave	9,0	16,0	31,0	45,0
BROUILLY AOP Les Verdiers	9,5	17,0	32,0	46,0
PINOT NOIR BOURGOGNE AOP Domaine Chanzy	9,5	17,0	32,0	46,0
SAINT EMILION AOP Château La Bergère	10,0	18,0	34,0	48,0
CROZES HERMITAGE AOP Domaine Laurent Combier	10,0	18,0	34,0	48,0
SAINT-ESTEPHE AOP Héritage Le Boscq				65,0

Blanc

SAUVIGNON ICP Feynard	9,0	16,0	31,0	45,0
CHARDONNAY ICP Camas	9,0	16,0	31,0	45,0
POUILLY-FUMÉ AOP Domaine Le Châtelain	10,0	18,0	34,0	48,0
CHABLIS AOP Domaine Christophe Patrice	10,0	18,0	34,0	48,0
SANCERRE AOP Domaine Dezat	10,5	19,0	36,0	53,0
SAUTERNES AOP Lafleur Mallet	10,5	19,0	36,0	53,0
PROSECCO - BLANC PÉTILLANT	9,5	17,0	32,0	46,0

Rosé

CÔTES DE PROVENCE MINUTY MAOP	9,0	16,0	31,0	45,0
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE AOP	10,0	18,0	34,0	50,0
MAGNUM CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE AOP			1,5 L	99,0

Les vins en pichet ne sont servis que lors des repas - wine in jugs only served with meals.

PUB ELYSEES

~ COCKTAILS ~

Aperol Spritz

15€

Aperol 4 cl - Prosecco 6 cl
eau gazeuse - rondelle d'orange

~ ST-GERMAIN SPRITZ ~

17€

Liqueur Saint Germain 4 cl
Prosecco 6 cl - Eau gazeuse

RHUMS - 17€

PINA COLADA

Rhum Bacardi Carta Blanca 4 cl
jus d'ananas - crème noir de coco

MOJITO

Rhum Havana Club 3 ans 4 cl
menthe fraîche - citron vert
sucre roux - eau gazeuse

GIN

~ GIN BASIL SMASH ~

18€

Gin Tanqueray 4 cl - basilic frais
jus de citron - sirop de sucre de canne

Hendrick's Fizz

19€

Gin Hendrick's 4 cl - tonic
tranche de concombre - poivre moulu

~ HENDRICKS THYME ~

19€

Gin Hendrick's 4 cl - jus de citron
sirop de concombre - tige de thym
complété au jus de raisin

AMERICANO MAISON ~ 19€

Gin Beefeater 2 cl - Campari 6 cl
Noilly Prat 6 cl - rondelle d'orange
complété au Champagne

CAIPIRINHA ~ 17€

Cachaca 6 cl - citron vert - sucre roux

TEQUILA

MARGARITA ~ 17€

Tequila Olmeca Altos Reposado 4 cl
Triple Sec 2 cl - jus de citron
sirop de sucre de canne

TEQUILA BRAMBLE ~ 19€

Patron Silver 4 cl - jus de citron
crème de mûre - sirop de sucre de canne
rondelle de citron

VODKA - 17€

COSMOPOLITAN

Vodka Smirnoff N°21 4 cl
Triple Sec 1,5 cl
jus cranberry - jus citron vert

MOSCOW MULE

Vodka Smirnoff N°21 4 cl
jus de citron vert
complété au ginger beer

ICELANDIC PEAR 75

Vodka Smirnoff N°21 4 cl
jus de citron - sirop de sucre de canne
jus de poire - rondelle de citron
complété au Champagne

Porn Star Martini

19€

Vodka Smirnoff N°21 4 cl
liqueur fruit de la passion 1,5 cl
sirop de vanille 1,5 cl
jus de citron vert 1,5 cl
Champagne en shot 4 cl

LONG ISLAND ICE TEA ~ 20€

Tequila Olmeca Altos Silver 1,5 cl
Rhum Bacardi Carta Blanca 1,5 cl
Vodka Smirnoff N°21 1,5 cl
Gin Beefeater 1,5 cl
Triple Sec - sirop de sucre de canne
jus de citron vert - Coca-Cola

Prix net - Les chèques ne sont plus acceptés - CB minimum 15€

Tous nos prix sont indiqués en euros - All prices in euros

PUB ELYSEES

~ COCKTAILS ~



COCKTAILS



SANS ALCOOL 20 cl - 14€

~ RIO ~

Jus d'orange
Limonade
Sirop de grenadine
Rondelles de citron vert

Virgin Mojito

Menthe fraîche
Citron vert - Sucre roux
Limonade

~ PINK LEMONADE MARGARITA ~

Sucre - Jus de citron
Jus de cranberry
Citron vert
Limonade

Virgin Colada

Lait de coco
Jus d'ananas
Sucre de canne

~ ALE ARROW ~

Feuilles de menthe
Jus de citron
Ginger beer
Citron vert

Red Sombrero

Jus d'ananas
Jus d'orange
Jus de citron
Sirop de grenadine
Ginger beer

Prix net - Les chèques ne sont plus acceptés - CB minimum 15€
Tous nos prix sont indiqués en euros - All prices in euros

LES ENTRÉES

ŒUFS BIO, MAYONNAISE MAISON 9,00

Hard boiled organic eggs with homemade mayonnaise

BURRATA - ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 16,50

Jambon de Parme ou Tomates cerises

Burrata cheese with Parma ham or cherry tomatoes

RAVIOLES DE ROYAN, CRÈME DE CIBOULETTE

"Ravioles de Royan" with chives cream sauce

15,50

NEMS CROUSTILLANTS AU POULET (X4)

SAUCE AIGRE-DOUCE 16,00

Crispy chicken spring rolls (x4), sweet & sour sauce

CALAMARS PÂNÉS, SWEET CHILI SAUCE

Breaded squid of the «Maison Nordique» and sweet chili sauce

18,50

De



6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE

DE "La Maison de l'Escargot" 17,50

Traditionnal French snails from Burgundy from "La Maison de l'Escargot"

SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE et ses toasts 19,50

Smoked salmon with shives cream and toasted bread

TEMPURA DE CREVETTES (X5) - sweet chili sauce

Crispy shrimp tempura of the «Maison Nordique» - sweet chili sauce

19,50

De



CHICKEN WINGS (X6) Chicken wings 16,00

LES PLANCHES

FROMAGES Cheese board 23

CHARCUTERIES Cold cuts board 23

FROMAGES + CHARCUTERIES Cheese and cold cuts plater 27

Panier de Grignotage

22,50

2 bouchées camembert - 2 beignets mozzarella

4 onion rings - 3 chicken wings - 2 peppadew

2 Camembert cheese toasts, 2 fried Mozzarella cheese

4 onion rings, 3 chicken wings, 2 peppadew



CHEESE BURGER

Frites maison - Bœuf Charolais

Cheeseburger with beef, homemade french fries

180G ~ 27,00

360G ~ 38,00

BACON CHEESE BURGER

Frites maison - Bœuf Charolais

Burger with beef, homemade french fries

180G ~ 27,00

360G ~ 38,00

CHICKEN AVOCAT BURGER

Frites maison - Chicken and avocado

burger, homemade french fries

27,00

LES SALADES

BUDDHA BOWL 20,50

quinoa, carotte, chou chinois, avocat, pousses de soja, grenade

quinoa, carrots, shredded cabbage, soy, pomegranate



POKE BOWL 21,50

riz «sésamé», saumon mariné, avocat, edamame, chou rouge râpé, mangue, radis, échalote, concombre, citron

sesame rice, marinated salmon, avocado, edamame, shredded red cabbage, mango, radish, shallot, cucumber, lemon

CÉSAR 21,00

romaine, blanc de poulet pané, tomates cerises, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, sauce César

Romaine salad, breaded chicken, cherry tomatoes, parmesan cheese, hard boiled egg, croutons, Caesar sauce

NIÇOISE 21,50

mesclun, tomates, haricots verts, œuf dur, olives noires, poivron, thon, anchois

Mixed salad, tomatoes, green beans, hard boiled egg, black olives, bell pepper, tuna, anchovies

PARISIENNE 20,50

mesclun, tomate, emmental, jambon de Paris, œuf dur, mayonnaise

Mixed salad, tomatoes, Emmental cheese, cooked ham, hard boiled egg, mayonnaise

ITALIENNE 21,50

salade, tomate cœur de bœuf, mozzarella Burrata, jambon de Parme, parmesan

Salad, tomatoes, Burrata cheese, Parma ham, Parmesan cheese

LES PÂTES

TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD 22,50

PENNE BURRATA TOMATES CERISES BASILIC 22,50

Burrata cheese, cherry tomatoes and basil pasta

PENNE AU THON À LA SICILIENNE 23,50

Thon, olives noires, câpres, sauce tomate, oignons - Tuna, black olives, capers, tomato sauce, onions

PENNE AU POULET - Chicken pasta 23,50

PENNE CARBONARA - Carbonara pasta 23,50

PENNE AU SAUMON - Salmon pasta 23,50

PENNE 4 FROMAGES - 4 cheeses pasta 23,50

Sur le Pouce

CROQUE-MONSIEUR

Frites maison et salade

Toasted white bread, cooked ham

& Emmental cheese,

homemade french fries, salad

22,50

CROQUE-MADAME

Frites maison et salade

Toasted white bread, cooked ham,

Emmental cheese & fried egg,

homemade french fries, salad

23,50

**OMELETTE
AUX FINES HERBES**

Salade - Omelette with herbs, salad

19,50

CLUB SANDWICH

poulet ou jambon de Paris - frites maison

Chicken or cooked ham club sandwich

homemade french fries

22,50

CLUB SANDWICH

saumon - frites maison

Salmon, homemade french fries

24,50

LES PLATS

**POULET FERMIER "LABEL ROUGE" RÔTI,
JUS CORSÉ, FRITES MAISON..... 27,00**
Free range roasted chicken, Gravy sauce, homemade french fries

**SAUMON MISO, GINGEMBRE, SÉSAME
RIZ PARFUMÉ** *Salmon filet with miso, ginger and sesame seeds, rice .. 32,00*

TIGRE QUI PLEURE *Filet de bœuf mariné au soja, 38,00*
Gingembre, basilic thaï, riz parfumé - Beef marinated with soy sauce, ginger, thaï basil, rice

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS (180 GR),
FRITES MAISON ET SALADE 28,00**
Classique ou aller-retour - Classic or lightly-seared beef tartar, homemade french fries and salad

**SOURIS D'AGNEAU AU THYM,
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON 36,00**
Lamb shank with thyme, homemade mashed potatoes

De la  Boucherie

**BELLE ENTRECÔTE AU POIVRE,
FRITES MAISON 40,00**
Entrecôte beef steak (300gr), pepper sauce, homemade french fries

**CÔTE DE BŒUF 450G, SAUCE AU CHOIX,
FRITES MAISON ET SALADE 47,00**
Beef rib, choice of sauce, homemade french fries and salad

SAUCE AU CHOIX : Béarnaise, Poivre, Roquefort

GARNITURE • 8,50

FRITES MAISON
Homemade french fries

RIZ PARFUMÉ - Rice

SALADE - Salad

HARICOTS VERTS
Green Beans

PENNE - Pasta

**PURÉE DE POMMES
DE TERRE MAISON**
Homemade mashed potatoes

FROMAGE AU CHOIX

Our cheese selection

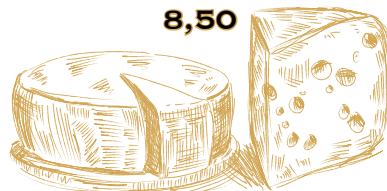
≈ CAMEMBERT ≈

≈ CANTAL ≈

≈ ST NECTAIRE ≈

≈ BRIE ≈

8,50



LES PIZZAS

MARGHERITA *sauce tomate, mozzarella, olives, pesto - Tomato sauce, Mozzarella cheese, olives, pesto 20,50*

REGINA *sauce tomate, mozzarella, chiffonade de jambon blanc de Paris, champignons de Paris 22,50*
Tomato sauce, Mozzarella cheese, fine sliced cooked ham, mushrooms

CAPRINA *crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, pignons de pin, roquette..... 22,50*
Sour cream, Mozzarella cheese, goat cheese, honey, pine nuts, arugula

4 FROMAGES *sauce tomate, mozzarella, cantal, camembert, brie 22,50*
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Brie cheese, Cantal cheese, Camembert cheese

BURRATINA *sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, burrata, copeaux de parmesan, pesto 22,50*
Tomato sauce, Mozzarella cheese, fresh tomatoes, Burrata cheese, Parmesan cheese, pesto

MATERAZZI *sauce tomate, mozzarella, merguez, olives noires, poivron..... 23,50*
Tomato sauce, Mozzarella cheese, spicy sausage, black olives, bell pepper

CHICKEN BBQ *crème fraîche, mozzarella, sauce barbecue, poulet, poivron, oignon 23,50*
Sour cream, Mozzarella cheese, bbq sauce, chicken, bell pepper, onions

THONATA *sauce tomate, mozzarella, thon, olives noires, poivron 23,50*
Tomato sauce, Mozzarella cheese, tuna, black olives, bell pepper

VENEZIA *crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, roquette..... 24,50*
Sour cream, Mozzarella cheese, smoked salmon, arugula

SUPPLÉMENT GARNITURE *Extra ingredient..... 3,00*

*Sélection
Gourmande*



CAFÉ GOURMAND
Selection of desserts with coffee

15,00

**THÉ, CRÈME,
VIENNOIS
OU CAPPUCCINO
GOURMAND**

*Selection of desserts with tea,
latte, caffè vienne or cappuccino*

15,00

LES DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE VANILLE *Vanilla «crème brûlée»..... 11,50*

CRÊPE *Beurre & Sucre ou Confiture ou Nutella (supplément banane +1€)..... 11,50*
Crepes with butter and sugar or marmelade or Nutella (extra banana +1€)

MOUSSE AU CHOCOLAT *Chocolate mousse 12,50*

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON *et sa glace vanille 12,50*
Homemade molten chocolate cake with vanilla ice cream

TIRAMISU AU CAFÉ *Tiramisu..... 11,50*

TARTE TATIN MAISON *et son petit pot de crème..... 11,50*
Homemade «Tarte Tatin» with a cream jar

GLACES & SORBETS

PEDONE
MAÎTREGLACIER1959

1 BOULE ~ 5,00 • 2 BOULES ~ 9,00 • 3 BOULES ~ 13,00

vanille, chocolat, yaourt, caramel crème salée, café, citron, pêche de vigne, fraise, mangue

Ice cream & sorbets - 1, 2 or 3 scoops : vanilla, chocolate, yogurt, salted caramel, coffee, lemon, vineyard peach, strawberry, mango

COUPE COLONEL *2 boules sorbet citron, vodka 4 cl - Lemon sorbet, vodka 4 cl... 14,50*